**Рецепт пышных оладий на кефире с яблоками**

**Ингредиенты (на 16 шт.)**

Кефир - 250 мл

Яйцо куриное - 1 шт.

Сода пищевая - 1/3 ч. л.

Соль - 1/4 ч. л.

Растительное масло - 1 ст. л.

Сахар - 1,5 ст. л.

Мука пшеничная - 170 г

Яблоки (кисло-сладкие) - 220 г (в очищенном виде)

Растительное масло - для обжаривания.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Подготовим продукты для приготовления оладий на кефире с яблоками. Куриное яйцо разбиваем в ковш и растираем с сахаром и солью.

**Шаг 2**

Вливаем кефир, хорошо перемешиваем при помощи веничка и отправляем ковш на плиту.

**Шаг 3**

Получившуюся массу нагреваем на среднем огне, постоянно помешивая, чтобы яйцо не свернулось. Масса должна стать достаточно тёплая, но не горячая.

**Шаг 4**

Всыпаем просеянную муку, кладём соду и вливаем растительное масло.

**Шаг 5**

Замешиваем тесто для оладий. Оно должно получиться довольно густым, не сливаться, а медленно сползать с ложки.

**Шаг 6**

Яблоко для оладий очищаем от кожуры и режем прямо в тесто мелкими кусочками. Яблоко также можно натереть на крупной стороне тёрки.

**Шаг 7**

Хорошо перемешиваем и оставляем тесто в покое на 15 минут. Больше перемешивать его не нужно, чтобы оно не опало.

**Шаг 8**

Сковороду с небольшим количеством растительного масла разогреваем на огне и столовой ложкой выкладываем тесто.

**Шаг 9**

Жарим оладьи с яблоками на огне, меньше среднего. Когда сверху появятся пузырьки, переворачиваем оладьи на другую сторону и жарим до золотистости.

**Шаг 10**

Чтобы избавиться от лишнего жира, перекладываем оладушки сначала на бумажное полотенце, затем на тарелку.

**Шаг 11**

Ароматные, пушистые и нежные оладьи на кефире с яблоками на сковороде готовы! Такие оладушки хороши как в горячем, так и в холодном виде. Их очень вкусно кушать со сметаной, сгущёнкой, джемом или вареньем.

Приятного чаепития!